СЕМЬ ПОВАРЯТ

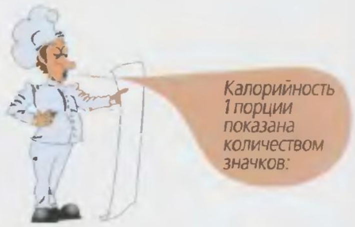
ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ



ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

СОДЕРЖАНИЕ





закуски

150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

основные блюда

350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

на 5 порций

- капуста белокочанная 500 г
- морковь 1 шт.
- сахар 2 ч. ложки
- масло растительное 3 ст. ложки
- уксус 3%-й 3 ст. ложки
- лук зеленый
- соль

■ Капусту нарежьте соломкой, добавьте соль, 1 ст. ложку уксуса и прогрейте при непрерывном помешивании до мягкости. Капусту охладите.

■ Морковь нарежьте соломкой, смешайте с капустой, посыпьте сахаром, полейте оставшимся уксусом и растительным маслом, перемешайте.

■ Выложите в салатник, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.

■ В салат можно добавить клюкву, бруснику, свежие или моченые яблоки.



• Время приготовления 30 минут •

на 4 порции

- мякоть отварной или жареной курицы 150 г
- яйца 6 шт.
- чернослив без косточек 100 г
- огурцы 2 шт.
- орехи грецкие 60 г
- майонез 1 стакан





САЛАТ «НЕЖНОСТЬ»

■ Чернослив распарьте, залив кипятком. Охладите, затем нарежьте соломкой.

■ Яйца сварите вкрутую, отделите белки от желтков. Белки мелко порубите.

■ Огурцы очистите и нарежьте соломкой.

■ Мякоть курицы нарежьте соломкой. Орехи порубите.

■ На дно салатника уложите огурцы, полейте тонким слоем майонеза и уложите слоями нарезанные курицу, чернослив, яичные белки, орехи, каждый смазывая майонезом. Сверху полейте оставшимся майонезом, в центр насыпьте рубленые вареные желтки. Оформите огурцом, черносливом, орехами.

• Время приготовления 40 минут •

на 4 порции

- филе рыбы горячего копчения 200 г
- картофель вареный 3 шт.
- морковь вареная 1 шт.
- капуста цветная вареная 100 г
- зеленый горошек консервированный 100 г
- яйца вареные 2 шт.
- огурец 1 шт.
- помидоры 2 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- зелень укропа
- соль



САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ОВОЩАМИ

■ Филе рыбы нарежьте ломтиками. Капусту разберите на соцветия. Картофель, морковь, огурец и яйца нарежьте ломтиками.

■ Выложите ломтики рыбы на середину блюда, полейте частью майонеза. Вокруг разложите овощи, посолите и заправьте их оставшимся майонезом. Оформите помидором, зеленым горошком и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

КОРЗИНОЧКИ ИЗ СЫРА С САЛАТОМ

на 2 порции

- сыр твердый 60 г
- мука 20 г
- яйца вареные 2 шт.
- маслины без косточек 50 г
- мясо крабовое или крабовые палочки 70 г
- зелень укропа 30 г
- майонез 40 г

■ Сыр натрите на терке, смешайте с мукой и испеките на горячей сковороде блинчики. Каждый горячий блинчик положите на перевернутый стакан, слегка прижмите, придав форму стакана, охладите. Получится корзиночка из сыра.

■ Яйца натрите на терке. Маслины, крабовое мясо и зелень мелко нарежьте, перемешайте с яйцами, заправьте майонезом.

■ Выложите приготовленный салат в корзиночки, оформите маслинами и зеленью.





• Время приготовления 40 минут •

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

на 10 порций

- щука 2 кг
- яйца вареные 7 шт.
- сыр твердый 300 г
- чеснок 2–4 зубчика
- масло сливочное 100 г
- перец сладкий красный 2 шт.
- соль, перец черный молотый
- лимон 1 шт.
- зелень петрушки

■ Рыбу очистите, удалите внутренности, кости, голову и плавники, промойте, посолите и поперчите.

■ Смешайте рубленые яйца, тертый сыр, масло, сладкий перец, нарезанный соломкой, и измельченный чеснок.

■ Щуку нафаршируйте приготовленной смесью, заверните в холщовую салфетку, перевяжите ниткой и варите в подсоленной воде на слабом огне до готовности.

■ Остудите, снимите салфетку, нарежьте на порции и выложите в овальное блюдо. Оформите лимоном и зеленью.



• Время приготовления 1 час 10 минут •



на 10 порций

- печень говяжья 1 кг
- мука 100 г
- сыр 150 г
- яйца вареные 2 шт.
- морковь 200 г
- лук репчатый 200 г
- масло растительное 70 г
- майонез 200 г
- зелень укропа 50 г



ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ

■ Печень вымачивайте 2 часа в холодной воде, вырежьте желчные протоки, подрежьте и снимите пленку. Печень пропустите через мясорубку, добавьте муку, перемешайте. Испеките на части масла 4 блинчика, охладите их.

■ Морковь и лук нарежьте мелкими кубиками, пожарьте на оставшемся масле. Яйца натрите на мелкой терке. Соедините овощи с яйцами, перемешайте, добавьте рубленую зелень и майонез.

■ Смажьте блинчики из печени приготовленной начинкой, уложите друг на друга, посыпьте тертым сыром. Оформите торт вареной морковью и зеленью.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс вымачивание •

СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ

на 5 порций

- свекла 10 шт.
- рис вареный ⅔ стакана
- яблоки 2 шт.
- творог 250 г
- сахар 3 ст. ложки
- яйца 2 шт.
- сливочное масло 3 ст. ложки
- сметана 1 стакан
- зелень петрушки
- листья зеленого салата

■ Для начинки очищенные мелко нарезанные яблоки, сахар, протертый творог, яйца и масло соедините и перемешайте.

■ Свеклу одинакового размера сварите, очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и наполните свеклу начинкой.

■ Фаршированную свеклу уложите в смазанную маслом сковороду, смажьте сверху сметаной и запекайте в духовке 20–25 минут.

■ При подаче выложите на листья салата, оформите зеленью.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

на 5 порций

- картофель 800 г
- яйцо 1 шт.
- мука 100 г
- масло сливочное 50 г

для фарша:

- мякоть говядины 400 г
- лук репчатый 100 г
- яйцо 1 шт.
- сок томатный 1 стакан
- сметана 200 г
- перец красный молотый 4 ч. ложки
- соль, перец черный молотый



КОЛДУНЫ С МЯСОМ



Мы, конечно, добрые христиане. Но в Пасху не грех немного поколдовать... у кухонной плиты

■ Сырой очищенный картофель натрите на терке, отожмите сок, добавьте муку, яйцо, перемешайте.

■ Мясо нарежьте кусочками, пропустите через мясорубку вместе с луком. Добавьте яйцо, соль, перец и взбейте.

■ Сформуйте из картофельной массы лепешки, в центр каждой положите мясной фарш. Края лепешек защипните, придайте изделиям форму шарика, уложите плотно в форму, подлейте сок, смешанный со сметаной и перцем, и припустите. Затем положите масло и запекайте в духовке до образования золотистой корочки. Подавайте с соусом, образовавшимся при запекании.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ЛОСОСЬ ОТВАРНОЙ





на 4 порции

- лосось 1 кг
- морковь 2 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- соль
- зелень

■ Рыбу разделайте на филе без кожи и костей. Лук, петрушку и морковь очистите, нарежьте кружочками и подпеките.

■ Рыбу залейте горячей водой, добавьте лук и коренья, посолите и отварите до готовности.

■ Готовую рыбу нарежьте толстыми ломтями и выложите на блюдо.

■ Подавайте с отварным картофелем, ломтиками лимона, маринованными овощами, посыпав рубленой зеленью. Отдельно подайте в соуснике хрен с уксусом.

• Время приготовления 40 минут •

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СЫРЕ

на 4 порции

- лосось 900 г
- яйца 4 шт.
- сыр 80 г
- майонез 100 г
- соль
- зелень

■ Рыбу разделайте на филе с кожей без костей, нарежьте порционными кусками. Отварите в подсоленной воде до готовности.

■ Сыр натрите на терке, влейте яйца, взбейте и выложите на горячую сковороду. Когда масса затвердеет, уложите на нее куски лосося и подверните ее края к середине. Полейте майонезом и запекайте до образования золотистой корочки.

■ Перед подачей оформите зеленью.





• Время приготовления 40 минут •

БАРАНИНА ПО-СТАРИННОМУ

на 4 порции

- баранина 800 г
- шпик 100 г
- лук репчатый 3 головки
- морковь 2 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- семена тмина 1 ч. ложка
- лавровый лист 5 шт.
- перец черный молотый 1 ч. ложка
- огурцы соленые 3 шт.
- уксус яблочный 100 г
- мука 1 ст. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- листья салата
- корень имбиря 1 см
- соль



■ Выложите дно и стенки кастрюли ломтиками шпика. На дно кастрюли положите нарезанный соломкой лук, затем баранину целиком, морковь, петрушку, тмин, лавровый лист, перец и кусочек имбиря. Посолите, залейте уксусом пополам с водой так, чтобы жидкость покрыла баранину, и варите до готовности. Выньте мясо и разрежьте на порционные куски.

■ Для соуса бульон, полученный при варке мяса, процедите. Муку спассеруйте с маслом, смешайте с бульоном, добавьте нарезанные соломкой огурцы и прогрейте.

■ При подаче полейте мясо приготовленным соусом.

• Время приготовления 2 часа 10 минут •

БУЖЕНИНА

на 12 порций

- свинина (окорок или его часть) 2 кг
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 4–6 зубчиков
- лавровый лист
- перец черный молотый
- соль
- брусника или клюква моченая

■ Мясо посолите за 1 час до жаренья. На коже окорока острым ножом сделайте надрезы в виде клеток; мясо натрите чесноком и перцем, нашпигуйте зубчиками чеснока и лавровым листом, положите на противень, добавьте 2 стакана воды и поставьте в духовку. Когда сверху мясо зарумянится, переверните его и, периодически поливая выделившимся соком, доведите до готовности.

■ Подавайте буженину с моченой брусникой или клюквой, огурцами, свежим салатом, зеленью.



• Время приготовления 2 часа плюс засолка •

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ В ТЕСТЕ

на 4 порции

- корейка свиная 800 г
- масло сливочное 40 г
- яйцо 1 шт.
- молоко 60 г
- мука пшеничная 60 г
- сахар 4 г
- перец черный молотый
- соль
- зелень

■ Свинину нарежьте порционными кусками, слегка отбейте, посолите и поперчите. Из яйца, муки, сахара, молока и соли замесите жидкое тесто. Подготовленные куски свинины обмакните в тесто и обжарьте на масле, затем прогрейте в духовке.

■ Подавайте с консервированными фруктами и салатом из свежей белокочанной капусты.

■ Оформите зеленью.



• Время приготовления 40 минут •

на 6 порций

- говяжья грудинка 1 кг
- лук репчатый 1 головка
- душица сушеная
- соль



ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

■ Грудинку промойте, посолите, посыпьте душицей. Положите на противень, вокруг разместите кольца лука. Подлейте немного воды, прикройте фольгой и поставьте в нагретую духовку.

■ Жарьте, пока мясо не станет мягким и не зарумянится, при необходимости подливая воду.

■ При подаче нарежьте порционными кусками и уложите на блюдо. Можно подать с гарниром и соусом.

• Время приготовления 2 часа 30 минут •

на 4 порции

- мякоть говядины 500 г
- масло сливочное 50 г
- грибы сушеные 50 г или свежие 200 г
- картофель 5–6 клубней
- морковь 4 шт.
- лук репчатый 1 головка
- перец черный молотый
- соль
- зелень

Мясо нарежьте на кусочки, натрите солью и перцем, выложите на сковороду с маслом. Добавьте мелко нарезанный лук и жарьте до полуготовности. Затем положите нарезанные ломтиками морковь и грибы (сушеные предварительно отварите) и поставьте сковороду в разогретую духовку. Через 10–15 минут добавьте картофель и жарьте до готовности, поливая мясным сочком и помешивая. Если сочка мало, добавьте бульон.

При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут •





ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

ТУШЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ



на 4 порции

- печень телячья 800 г
- молоко 0,5 л
- шпик 100 г
- масло сливочное 3 ст. ложки
- базилик сухой молотый 2 ч. ложки
- мясной бульон 1–2 стакана
- сметана 1 стакан
- мука 2 ч. ложки
- соль 2 ч. ложки

Печень на 1 час положите в молоко. Шпик нарежьте полосками шириной около 5 мм.

Печень обсушите, нашпигуйте салом, обжарьте на разогретом масле, посолите, посыпьте базиликом, залейте бульоном и тушите под крышкой на слабом огне 30 минут, подливая по мере необходимости бульон. Тушеную печень нарежьте ломтиками и уложите на блюдо.

Для соуса сметану слегка взбейте с мукой, соедините с образовавшимся при тушении печени сочком и прокипятите.

Полейте печень соусом и подавайте с гарниром.



• Время приготовления 50 минут плюс вымачивание •

УТКА В МЕДОВОМ СОУСЕ

на 6 порций

- утка 1,5 кг
- мед 2 ст. ложки
- лук репчатый 100 г
- вино белое сухое 50 г
- вода 1 стакан
- тимьян сушеный молотый 1–2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль
- зелень петрушки

■ Утку посолите, поперчите, положите в гусятницу и жарьте, посыпав тимьяном, без добавления жира до готовности. Выньте утку и слейте вытопившийся жир.

■ Положите в гусятницу мед, мелко нарезанный лук, прогрейте его на слабом огне до золотистого цвета, разведите вином и водой, проварите 5 минут. Соус процедите.

■ Нарежьте утку порционными кусками, выложите на подогретые тарелки, полейте соусом. Оформите зеленью.

■ На гарнир можно подать тушенные в масле ломтики яблок.



• Время приготовления 2 часа •

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА С МИНДАЛЕМ





на 4 порции

- цыплята 2 шт.
- лимон 1 шт.
- чеснок 1 головка
- масло сливочное 100 г
- миндаль 100 г
- картофель молодой 500 г
- зелень 1 пучок

■ Нашпигуйте тушки цыплят зубчиками чеснока. Лимон поместите внутрь. Смажьте тушки цыплят половиной сливочного масла и запекайте в духовке 1,5 часа. Поливайте жиром время от времени. За 15 минут до окончания приготовления присыпьте ошпаренными и очищенными орехами.

■ Выложите цыплят на блюдо, вокруг положите жареный картофель, а сверху – орехи. Оформите зеленью.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

на 6—8 порций

- тесто слоеное 500 г

для начинок:

- курица вареная 1 шт.
- яйца вареные 5 шт.
- грибы 300 г
- рис 1 стакан
- масло сливочное 3 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая
- соль
- перец

для блинчиков:

- мука 2 ст. ложки
- сахар ½ ч. ложки
- молоко ½ стакана
- желток 1 яйца
- яйцо для смазывания 1 шт.
- соль





КУРНИК

■ Мякоть курицы отделите от костей, нарежьте ломтиками и заправьте ⅓ нормы масла. Сварите рассыпчатый рис, заправьте частью масла, солью и перцем и добавьте рубленое яйцо и зелень. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте в масле. Яйца порубите, заправьте солью, перцем и оставшимся маслом.

■ Желток разотрите с сахаром и солью, добавьте молоко и муку, замесите тесто и испеките 4 блинчика.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте 2 лепешки разного диаметра. Лепешку меньшего диаметра уложите в форму, на нее положите блинчик, затем начинки из курицы, грибов, яиц и риса, прослаивая их блинчиками. Край нижней лепешки смажьте яйцом и накройте всю горку второй, плотно прижав края.

■ Курник смажьте яйцом и выпекайте при 210–230 °С до образования золотистой корочки.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

на 10—15 порций

- творог 800 г
- пюре фруктовое 400 г
- сахар 400 г
- яичные желтки 6 шт.
- масло сливочное 400 г
- цедра тертая 1 лимона



■ Творог положите под пресс. Фруктовое пюре проварите с сахаром и желтками до загустения. Затем слегка остудите, соедините с творогом и еще раз проварите.

■ В горячую массу положите нарезанное кусочками масло и лимонную цедру, перемешайте, выложите в форму и поставьте под пресс на 8 часов в холодильник.



ФРУКТОВАЯ ЗАВАРНАЯ ПАСХА

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 15—20 порций

- творог 2 кг
- шоколад 200 г
- сахарная пудра 200 г
- масло сливочное 200 г
- сметана 2 стакана





ПАСХА С ШОКОЛАДОМ

■ Шоколад натрите на терке и смешайте с сахарной пудрой. Творог протрите через сито, добавьте масло и сметану, хорошо размешайте. Соедините творог с шоколадом и перемешайте до получения однородной консистенции.

■ Полученную массу выложите в форму, выстланную салфеткой, вынесите на холод и придавите гнетом. Через 2 часа пасху выньте из формы и подавайте.

• Время приготовления 2 часа 40 минут •

ПАСХА ЗАПЕЧЕННАЯ

на 10 порций

- творог отжатый и протертый 1,5 кг
- желтки яичные 6 шт.
- масло сливочное 300 г
- сахар 400 г
- сметана густая 400 г
- изюм 100 г
- ванилин 3 г

■ Масло разотрите с сахаром, добавьте сметану, желтки, творог и разотрите. Введите изюм и ванилин, хорошо перемешайте, выложите в форму.

■ Поставьте форму с пасхой на сковороду, в которую подлейте немного воды, и запекайте в слабо разогретой духовке 5 часов до красного цвета.

■ Пасху остудите и выложите из формы. Такая пасха хранится дольше обычной.



• Время приготовления 6 часов •





ПАСХА ДОМАШНЯЯ

на 15—20 порций

- творог 1 кг
- масло сливочное 200 г
- сахар 400 г
- желтки яичные 3 шт.
- сметана 400 г
- ванилин 2 г
- изюм 100 г
- орехи грецкие 100 г

■ Желтки разотрите с сахаром, добавьте масло, нарезанное мелкими кусочками, и, непрерывно помешивая, прогрейте на слабом огне до растворения сахара.

■ Творог отожмите под прессом, протрите через сито, соедините с масляно-желтковой смесью, добавьте сметану, ванилин, изюм и рубленые орехи, перемешайте.

■ Приготовленную массу переложите в форму, придавите гнетом и поставьте в холодильник на 8 часов.

• Время приготовления 9 часов •

КУЛИЧИ

на 10—15 порций

- мука 800 г
- желтки яичные 6 шт.
- сахар 200 г
- масло сливочное 200 г
- молоко 2 стакана
- дрожжи 50 г
- изюм 100 г
- ванилин 2 г
- миндаль тертый 1 ст. ложка
- шафран 1 ч. ложка
- помадка готовая 150 г
- драже

■ Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте половину нормы муки и поставьте опару. Когда опара поднимется, добавьте желтки, растертые добела с сахаром и маслом, изюм, цукаты, миндаль, ванилин, шафран, всыпьте оставшуюся муку. Тесто перемешайте и положите в смазанные маслом формы, заполняя их до половины. Дайте тесту подняться и выпекайте до готовности при температуре 180 °С.

■ Испеченные и остывшие куличи смажьте разогретой помадкой и оформите мелким драже.

• Время приготовления 6 часов •







на 2 кг

- мука 12 стаканов
- молоко парное 3 стакана
- дрожжи 50 г
- сахар 2 стакана
- яйца 7 шт.
- масло сливочное 2 стакана
- изюм ½ стакана
- соль



КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ

■ Разведите дрожжи в молоке, добавьте ½ нормы муки и поставьте опару в теплое место. 5 яичных желтков разотрите с сахаром и солью. Когда опара подойдет, положите в нее желтки, вбейте 2 целых яйца, влейте растопленное масло, всыпьте оставшуюся муку и замесите негустое тесто. Тесто вымесите, всыпьте в него изюм и оставьте на ночь для брожения. Утром выбейте тесто еще раз и дайте постоять, затем уложите в форму, дайте подняться и выпекайте.

■ Остывший кулич оформите взбитым с сахаром яичным белком.

• Время приготовления 10 часов •

БАБКИНЫ ПИРОГИ

на 10 шт.

- тесто дрожжевое 1 кг
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 70 г
- сахар 150 г
- мак 1 ст. ложка
- соль

■ Тесто разделите на куски по 100 г, скатайте в шарики и оставьте для расстойки, после чего раскатайте в виде овальных лепешек. Лепешки смажьте растопленным маслом, посыпьте маком, сахаром и заверните рулетиками.

■ Рулетики нарежьте ломтиками, сформуйте из них розочки, лилии, сердечки.

■ Дайте изделиям расстояться, смажьте яйцом и выпекайте при 240–260 °С.

• Время приготовления 1 час 10 минут •





Жаворонки из теста

на 10 штук

- мука 1 кг
- дрожжи 30 г
- масло сливочное 130 г
- сахар 2 стакана
- молоко или вода 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- изюм 1 ст. ложка
- соль

■ Из указанных продуктов (кроме изюма) замесите тесто, поставьте в теплое место для брожения.

■ Сформуйте из теста жгут и нарежьте на куски весом по 100 г. Из них сформуйте жгуты, завяжите узлом, вылепите головки, придав изделиям форму птичек. Воткните изюминки – глаза. Изделия слегка приплюсните, на одном из концов узла сделайте ножом надрезы – перышки. Смажьте яйцом и выпекайте при 240–260 °С.



• Время приготовления 2 часа 10 минут •

на 10 штук

- мука 3 стакана
- сода 2 ч. ложки
- сахар ванильный 5 г
- вода 1 стакан
- сахар 50 г
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- шоколад 100 г
- сахарная пудра



Пряничные шарики

■ Муку перемешайте с содой. Сахар с водой доведите до кипения и уварите (при пробе сироп должен стекать с ложки струйкой). Охладите сироп до комнатной температуры, добавьте ванильный сахар, яйцо, муку с содой и перемешайте до получения однородного теста.

■ Сформуйте из теста маленькие шарики, положите на смазанный маслом противень и выпекайте 5–7 минут при температуре 180–200 °С. Охладите.

■ Посыпьте шарики сахарной пудрой или обмакните в растопленный шоколад и дайте подсохнуть.

• Время приготовления 45 минут •

УДК 641.565 (083)
ББК 36.997
П19

П19 **Пасхальный** стол.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).
ISBN 5-8029-0493-3

Пасха – Светлое Христово Воскресение – самый торжественный православный праздник. Рецепты этой книги помогут вам приготовить великолепные пасхальные угощения.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997

Издание для досуга

Пасхальный стол



Ответственный редактор Светлана Лощенкова
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Ольга Воробьева
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Екатерина Кашина
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 03.02.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-0493-3